

Şanlıurfa Patlıcan Kazan Kebabı

Toplam 120 dk Hazırlama 32 dk · Pişirme 45 dk 6 kişilik Orta ~470 kcal Açılış 9/10

Şanlıurfa patlıcan kazan kebabı patlıcan halkalarını kıl yma harçla doldurup domatesli suyla ağı ağı pişiren paylaşılabilir bir tencere kurur.

Malzemeler

- 5 adet Patlıcan
- 600 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 adet Domates
- 4 adet Sivri biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 3 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı İso
- 2 yemek kaşığı Sadeyağ

Yapılı

1. Patlıcanları kalın halka kesip ortalarını hafifçe açın.
2. Kıyma rendelenmiş soğan, sarımsak, isot, tuz ve karabiberi yoğurun.
3. Patlıcan halkalarını tıraş nakıyma harç yerleştirin.
4. Domates, biber, salçalı su ve sadeyağ tencereye ekleyin.
5. Kapağı kapalı 40-45 dakika patlıcan yumuşayana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanların kalınlıklarını tencerede eşit pişme sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Lavaş, ayran ve sumaklı soğanla servis edin.